EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS PERECEDEROS

ACUERDO SOBRE EL TRANSPORTE INTERNACIONAL DE MERCANCÍAS PERECEDERAS. A.T.P.

- EL ATP ES UN ACUERDO ENTRE ESTADOS, SIN QUE EXISTA UNA AUTORIDAD CENTRAL RESPONSABLE DE SU APLICACIÓN. EN LA PRÁCTICA LOS CONTROLES SON EFECTUADOS POR LAS PARTES CONTRATANTES Y EL INCUMPLIMIENTO DE LO DISPUESTO EN EL ACUERDO PUEDE DAR ORIGEN A ACCIONES LEGALES CONTRA LOS INFRACTORES POR LAS AUTORIDADES NACIONALES, EL PROPIO ATP NO ESTABLECE SANCIÓN ALGUNA.

- EL ATP SE APLICA A LAS OPERACIONES DE TRANSPORTE QUE SE DESARROLLAN EN EL TERRITORIO DE AL MENOS DOS DE LAS PARTES CONTRATANTES.

- EN ESPAÑA SE ESTABLECEN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS QUE DEBEN DE CUMPLIR LOS VEHÍCULOS QUE TRANSPORTEN ALIMENTOS A TEMPERATURA REGULADA A TRAVES BASICAMENTE ENTRE OTROS AL RD 237/2000.

LEGISLACIÓN APLICABLE

1. A.T.P. ACUERDO SOBRE EL TRANSPORTE INTERNACIONAL DE MERCANCÍAS PERECEDERAS Y SOBRE VEHÍCULOS ESPECIALES UTILIZADOS EN ESTOS TRANSPORTES, HECHO EN GINEBRA EL , 1-SEPTIEMBRE DE 1970, ACTUALIZADO EL 1-ENERO-1998 Y PUESTO EN CIRCULACIÓN EL 12 DE MARZO DEL 2003.

2. REAL DECRETO 2483/1986, POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA SOBRE CONDICIONES GENERALES DE TRANSPORTE TERRESTRE DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS A TEMPERATURA REGULADA.

3. REAL DECRETO 2207-1995, POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS NORMAS DE HIGIENE RELATIVAS A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

4. REAL DECRETO 237/2000, POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS VEHÍCULOS ESPECIALES PARA EL TRANSPORTE TERRESTRE DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS A TEMPERATURA REGULADA Y LOS PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE CONFORMIDAD CON LAS ESPECIFICACIONES.

5. REAL DECRETO 380/2001, POR EL QUE SE MODIFICA EL APARTADO 4 DEL ARTICULO 9 DEL RD 237/2000.

6. ORDEN DEL 15 DE OCTUBRE DEL 2001, POR EL QUE SE MODIFICA EL NÚMERO 1 DEL APARTADO A DEL ANEJO 1, DEL RD 237/2000, LOS VEHÍCULOS QUE ESTEN EN POSESIÓN DE UN CERTIFICADO DE AUTORIZACIÓN ESPECIAL ACORDE AL RD 2312/1958 , NO PODRÁN MANTENERSE EN SERVICIO CUANDO HAYAN CUMPLIDO LOS VEINTE AÑOS O CUMPLAN VEINTE AÑOS DESDE SU CONSTRUCCIÓN Y DEBERAN SOMETERSE A INSPECCIÓN CADA DOS AÑOS.

7. REAL DECRETO 1202-2005, SOBRE EL TRANSPORTE DE MERCANCÍAS PERECEDERAS Y LOS VEHÍCULOS ESPECIALES UTILIZADOS EN ESTOS TRANSPORTES.

DEFINICIONES

TRANSPORTE TERRESTRE: EL TRANSPORTE REALIZADO POR CARRETERA, POR FERROCARRIL O POR COMBINACIÓN DE AMBOS MEDIOS, EN TODA CLASE DE VÍAS URBANAS O INTERURBANAS.

VEHICULOS DE TRANSPORTE: VAGONES, CAMIONES, REMOLQUES, SEMIRREMOLQUES, CONTENEDORES, CAJAS MOVILES O CUALQUIERA OTROS ANALOGOS.

CAJA DEL VEHÍCULO: PARTE DEL VEHÍCULO DEDICADA EXPRESAMENTE A LA CARGA, EN EL CASO DE VEHÍCULO CISTERNA SE REFIERE A LA CISTERNA.

TEMPERATURA EXIGIDA EN EL TRANSPORTE: ES LA FIJADA PARA UN PRODUCTO POR LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICO SANITARIA O NORMAS DE CALIDAD APLICABLE A ESE PRODUCTO, LA ESPECIFICADA POR EL FABRICANTE, CARGADOR, REMITENTE O EXPENDEDOR.

DEFINICIONES

DURACIÓN DEL TRANSPORTE:

ES EL TIEMPO TRANSCURRIDO ENTRE EL MOMENTO DE FINALIZAR LA CARGA DE UN PRODUCTO Y EL MOMENTO DE INICIAR SU DESCARGA.

TRANSPORTE DE PRODUCTOS PARA AUTOVENTA Y REPARTO:

ES EL REALIZADO FUNDAMENTALMENTE EN NÚCLEOS URBANOS MEDIANTE VEHÍCULOS QUE RETORNAN SISTEMATICÁMENTE A SU BASE DE ORIGEN EN UN PLAZO MÁXIMO DE VEINTICUATRO HORAS, EFECTUANDO ACTOS DE VENTA Y FACTURACIÓN A CLIENTES (AUTOVENTA) O ENTREGANDO MERCANCÍAS A TRAVES DE ALBARANES PREESTABLECIDOS (REPARTO) LA M.M.A. DE ESTOS VEHÍCULOS NO SERÁ SUPERIOR A OCHO TONELADAS Y EL RECORRIDO MÁXIMO DEBERÁ SER INFERIOR A 200 KM.

Quedan excluidos de la presente Reglamentación los camiones tienda dedicados a la venta ambulante, cuya regulación viene establecida por el Real Decreto 1010/1985, de 5 de junio (RCL 1985\1539), por el que se regula el ejercicio de determinadas modalidades de venta fuera de un establecimiento comercial permanente.

REQUISITOS DE LOS VEHÍCULOS Y DEL TRANSPORTE

- LOS VEHÍCULOS DESTINADOS AL TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS A TEMPERATURA REGULADA, VEHÍCULOS ESPECIALES, PUEDEN CLASIFICARSE EN VARIOS TIPOS EN FUNCIÓN DE LAS CONDICIONES Y TEMPERATURAS QUE PUEDEN GARANTIZAR DURANTE EL TRANSPORTE.

- ESTOS VEHÍCULOS ESPECIALES DEBEN DE CUMPLIR LA REGLAMENTACIÓN ESPECIFICA DE SEGURIDAD VIAL Y CORRESPONDER A TIPOS CERTIFICADOS.

- SON VEHÍCULOS ESPECIALES LOS VAGONES, CAMIONES, REMOLQUES, SEMI-REMOLQUES, CONTENEDORES, CAJAS MÓVILES Y OTROS VEHÍCULOS ANÁLOGOS.

VEHÍCULOS ESPECIALES

1. **VEHÍCULO ISOTERMO:**
   VEHÍCULO CUYA CAJA ESTÁ CONSTRUIDA CON PAREDES AISLANTES, INCLUIDOS LAS PUERTAS, EL SUELO Y EL TECHO, QUE LIMITA EL INTERCAMBIO DE CALOR ENTRE EL INTERIOR Y EL EXTERIOR.

2. **VEHÍCULO REFRIGERADO:**
   VEHÍCULO ISOTERMO QUE, GRACIAS A UNA FUENTE DE FRÍO NO MECANICA, (DEPOSITOS DE HIELO, GASES LICUADOS, etc.) PERMITE REDUCIR LA TEMPERATURA DEL INTERIOR DE LA CAJA VACÍA, Y DE MANTENERLA DESPUÉS PARA UNA TEMPERATURA EXTERIOR MEDIA DE 30°C A –20°C COMO MÁXIMO, SEGÚN LA CLASE DE VEHÍCULOS REFRIGERADOS QUE SE ESTABLECEN.

3. **VEHÍCULO FRIGORÍFICO:**
   VEHÍCULO ISOTERMO QUE INCORPORA UN DISPOSITIVO DE PRODUCCIÓN DE FRÍO ELECTRICA O MECANICA QUE PERMITE, CON UNA TEMPERATURA MEDIA EXTERIOR DE 30°C, REDUCIR LA TEMPERATURA DEL INTERIOR DE LA CAJA VACÍA Y DE MANTENERLA DE FORMA PERMANENTE ENTRE 12 ºC Y –20 ºC, DEPENDIENDO DE LA CLASE DE VEHÍCULO PARA ESTA CATEGORÍA.

4. **VEHÍCULO CALORÍFICO:**
   VEHÍCULO ISOTERMO PROVISTO DE UN DISPOSITIVO DE PRODUCCIÓN DE CALOR QUE PERMITE ELEVAR LA TEMPERATURA EN EL INTERIOR DE LA CAJA VACÍA Y MANTENERLA DESPUÉS DURANTE DOCE HORAS, POR LO MENOS, SIN REPOSTADO A UN VALOR PRÁCTICAMENTE CONSTANTE Y NO INFERIOR A 12°C.

MARCAS DE IDENTIFICACION DE LOS VEHÍCULOS ESPECIALES

Vehículo	Marca de Identificación
Isotermo normal	IN
Isotermo reforzado	IR
Refrigerante normal clase A	RNA
Refrigerante reforzado clase A	RRA
Refrigerante reforzado clase B	RRB
Refrigerante reforzado clase C	RRC
Refrigerante normal clase D	RND
Refrigerante reforzado clase D	RRD
Frigorífico normal clase A	FNA
Frigorífico reforzado clase A	FRA
Frigorífico reforzado clase B	FRB
Frigorífico reforzado clase C	FRC
Frigorífico normal clase D	FND
Frigorífico reforzado clase D	FRD
Frigorífico reforzado clase E	FRE
Frigorífico reforzado clase F	FRF
Calorífico normal clase A	CNA
Calorífico reforzado clase A	CRA
Calorífico reforzado clase B	CRB

Si el vehiculo esta dotado de dispositivos térmicos amovibles o no autónomos, las siglas de identificación de complementarán con la letra X

CUADRO DE TEMPERATURAS SEGÚN EL TIPO DE VEHÍCULO

CLASE	REFRIGERANTE	FRIGORÍFICO	CALORÍFICO
A	≤ 7° C	12- 0° C	>12° C (*1)
B	≤ –10°C	12- (–10° C)	>12° C (*1)
C	≤ –20° C	12- (–20° C)	
D	≤ 0° C	≤ 0° C	
E		≤ –10° C	
F		≤ –20° C	

(*1) Mantendrán esta temperatura durante 12 horas al menos sin repostado a una temperatura exterior media de (–10° C), para el vehículo clase A y de (–20° C) para la clase B

MARCAS DE IDENTIFICACIÓN :“DISTINTIVOS”

LAS MARCAS DE IDENTIFICACIÓN ESTARAN FORMADAS POR LAS LETRAS MAYUSCULAS EN CARACTERES DE COLOR AZUL MARINO SOBRE FONDO BLANCO, LA ALTURA DE LAS LETRAS DEBE SER DE ALMENOS 100 mm PARA LAS MARCAS DE IDENTIFICACIÓN Y 50 mm PARA LAS FECHAS DE EXPIRACIÓN.

EN VEHÍCULOS DE M.M.A, NO SUPERIOR A 3.500KG PODRIAN SER DE 50mm Y 25 mm , ESPECTIVAMENTE

Modelo:

RNA

8-2003

8 = mes (agosto)

2003 = año

de expiración de la validez

de la certificación

•SE INDICARA DEBAJO DE LAS MARCAS DE IDENTIFICACIÓN, LA FECHA DE EXPIRACIÓN DE LA VALIDEZ DEL CERTIFICADO EXPEDIDO PARA EL VEHÍCULO, EXPRESANDO EL MES Y AÑO.

•ESTARAN FIJADAS EXTERNAMENTE A AMBOS LADOS, EN LAS ESQUINAS SUPERIORES DEL VEHÍCULO CERCA DE LA PARTE DELANTERA (Anejo 1 Apéndice 4) DEL ATP.

•OBLIGATORIO A PARTIR DEL 11 DE FEBRERO DEL 2001, PUDIENDO SEGUIR OSTENTANDO EL DISTINTIVO EN LA PARTE POSTERIOR, AQUELLOS VEHÍCULOS QUE LO VENÍAN HACIENDO, HASTA PASAR UNA NUEVA INSPECCIÓN EXTRAORDINARIA DEL CERTIFICADO DE CONFORMIDAD.

EXCEPCIONES EN VEHÍCULOS CON MULTICOMPARTIMENTOS

COMO EXCEPCIÓN A LO ESTABLECIDO EN EL ANEJO 1 APENDICE 4 DEL ATP, EN LOS VEHÍCULOS CON COMPARTIMENTOS, EN EL MISMO, SE PONDRÁN TODAS LAS MARCAS QUE CORRESPONDERIAN A CADA UNO DE LOS COMPARTIMENTOS, UNAS DETRÁS DE OTRAS, SEPARADAS POR UNA BARRA INCLINADA. RRC/ FRC/ IR/ 8.2003

ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO:

INSPECCIÓN INICIAL

CONTROL DE CONFORMIDAD ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO, INSPECCIÓN INICIAL.

LA INSPECCIÓN SERÁ REALIZADA POR EL ORGANISMO DE CONTROL Y SI ES FAVORABLE, EMITIRA UN ACTA DE CONFORMIDAD DEL VEHÍCULO CON EL TIPO Y SE INSTALARÁ EN EL VEHÍCULO UNA PLACA DE CERTIFICACIÓN DE 160 mm POR 100mm EN LA QUE CONSTEN LOS SIGUIENTES DATOS:

- CONTRASEÑA DE TIPO
- FABRICANTE
- NÚMERO DE CONSTRUCCIÓN
- FECHA DE CONSTRUCCIÓN
- FECHA DE INSPECCIÓN INICIAL
- MARCA DEL ORGANISMO DE CONTROL
- SELLO DE LA INSPECCIÓN

PLACA DEL FABRICANTE

Esta placa debe estar fija al vehículo de manera permanente en lugar bien visible al lado de otras similares, expedidas a efectos oficiales. Esta placa, conforme al modelo reproducido a continuación, debe ser rectangular, resistente a la corrosión y al fuego y de, al menos, 160 mm por 100 mm. Las informaciones siguientes deben ser troqueladas en la placa de forma clara e indelebe.

CONTRASEÑA DE TIPO: .....

FABRICANTE: .....

NÚMERO DE CONSTRUCCIÓN: .....

FECHA DE CONSTRUCCIÓN: .....

FECHA DE INSPECCIÓN INICIAL Y MARCA DEL ORGANISMO DE CONTROL: .....

CERTIFICADO DE CONFORMIDAD

•PARA LA PUESTA EN SERVICIO DE UN VEHÍCULO ESPECIAL, SE REQUIERE QUE ESTE HAYA OBTENIDO UN CERTIFICADO DE CONFORMIDAD DE TIPO Y HAYA SIDO SOMETIDO AL CONTROL DE CONFORMIDAD ANTES DE LA PUESTA EN SERVICIO (INSPECCION INICIAL)

•EL VEHÍCULO UNA VEZ HAYA OBTENIDO LA AUTORIZACIÓN
•PARA SU PUESTA EN SERVICIO, SERÁ SOMETIDO A INSPECCIONES PERIÓDICAS (MINIMO SEIS AÑOS) Y EXCEPCIONALES (CUANDO LAS CARACTERISTICAS DEL VEHÍCULO HAYAN SIDO ALTERADAS), POR UNA
•MODIFICACIÓN O REPARACIÓN.

•ESTAN OPERACIONES SE REALIZARAN POR ORGANISMO DE CONTROL AUTORIZADOS, ACREDITADOS Y NOTIFICADOS, TAMBIEN PODRÁN REALIZARLAS, (I.T.V.) AUTORIZADAS

MODELO DE CERTIFICADO

CERTIFICADO DE CONFORMIDAD PARA LOS VEHÍCULOS ISOTERMOS, REFRIGERANTES FRIGORÍFICOS O CALORÍFICOS DESTINADOS A LOS TRANSPORTES TERRESTRES INTERNACIONALES DE MERCANCÍAS PERECEDERAS.

ATTESTATION POUR LES ENGINS ISOTHERMES, RÉFRIGÉRANTS, FRIGORIFIQUES OU CALORIFIQUES AFFECTÉS AUX TRANSPORTS TERRESTRES INTERNATIONAUX DE DENRÉES PÉRISSABLES.

E

Vehículo: ~~Isotermo~~ ~~Engin: Isotherme~~
~~Refrigerante~~ ~~Réfrigérant~~
Frigorífico Frigorifique
~~Calorífico~~ ~~Calorifique~~

CERTIFICACIÓN Nº:
ATTESTATION Nº

Expedida de conformidad con el Acuerdo sobre transportes internacionales de mercancías perecederas y sobre vehículos especiales utilizados en estos transportes (ATP)
Delivré conformément à l'Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP)

1.- Autoridad que expide el certificado:
Autorité délivrant l'attestation

2.- Vehículo **Furgoneta**
L'engin

3.- Número de identificación:
Numéro d'identification
Número/Fecha de construcción:

4.- Perteneciente o explotado por
Appartenant à ou exploité par

5.- Presentado por
Présenté par

6.- Reconocido como **Frigorifico Normal Clase A (FNA)**
Est reconnu comme

6.1.- con dispositivo(s) térmico(s):
avec dispositif(s) thermique(s)

6.1.1.- ~~Autónomo;~~
autonome

6.1.2.- No autónomo;
non autonome

6.1.3.- ~~Móvil;~~
amovible

6.1.4.- Fijo
non amovible

7.- Base para la expedición del certificado
Base de délivrance de l'attestation

7.1.- Este certificado es expedido sobre la base: **F-1637/076**
Cette attestation est délivrée sur la base

7.1.1.- ~~Del ensayo del vehículo;~~
de l'essai de l'engin

7.1.2.- **De la conformidad con un vehículo de referencia;**
de la conformité à un engin de référence

7.1.3.- ~~De un control periódico~~
d'un contrôle périodique

7.1.4.- ~~De disposiciones transitorias~~
de dispositions transitoires

REVERSO DEL CERTIFICADO DE CONFORMIDAD

7.2.- Cuando el certificado se expida sobre la base de un ensayo o por referencia a un vehículo del mismo tipo que haya sufrido un ensayo, indicar:
Lorsque l'attestation est delivree sur la base d'un essai ou par référence à un engin de même type ayant subi un essai, indiquer:

7.2.1.- La estación de ensayo — **ITV GETAFE MADRID**
la station d'essai

7.2.2.- La naturaleza de los ensayos — **ISOTERMICOS**
la nature des essais

7.2.3.- El número o números de actas — **00/0267**
le ou les numéros du ou des proces-verbaux

7.2.4.- El valor del coeficiente K — **0,66** W/m^2 °C
le valeur du coefficient K

7.2.5.- La potencia frigorífica útil a la temperatura exterior de 30 °C
la puissance frigorifique utile à la temperature extérieure de 30 °C

y la temperatura interior de et la temperature interieure de	0 °C	**2.317,00** W
" " "	-10 °C	**1.707,00** W
" " "	-20 °C	**1.095,00** W

8.- Este certificado es válido hasta — **21/01/08**
Cette attestation est valable jusqu'au

8.1.- A condición de:
Sous réserve

8.1.1.- Que la caja isoterma (y, en su caso; el equipo térmico) se mantenga en buen estado de conservación
que la caisse isotherme (et, le cas échéant, l'equipement thermique) soit maintenue en bon état d'entretien;

8.1.2.- Que no haya ninguna modificación importante en los dispositivos térmicos; y
qu'aucune modification importante ne soit apportée aux dispositifs thermiques; et

8.1.3.- Que si se sustituye el dispositivo térmico, el dispositivo que lo reemplace tenga una potencia frigorífica igual o superior a la del dispositivo sustituido
que si le dispositif thermique est remplacé, le dispositif de remplacement ait une puissance frigorifique égale ou supérieure à celle du dispositif remplacé

9.- Hecho en — **Madrid**
Fait

10.- El: — **30 de Enero de 2.002**
Le

(La autoridad competente)
(L'Autorite competente)

FDO.

TRANSPORTE DE MERCANCÍAS

•TODO VEHÍCULO MATRICULADO EN ESPAÑA PARA PODER TRANSPORTAR POR EL TERRITORIO NACIONAL PRODUCTOS ALIMENTARIOS A TEMPERATURA REGULADA, DEBERA LLEVAR EL ORIGINAL O FOTOCOPIA AUTENTIFICADA POR EL ORGANISMO DE CONTROL EMISOR DEL CERTIFICADO DE CONFORMIDAD, SALVO QUE EL VEHÍCULO LLEVE FIJADA LA PLACA DE CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD ACORDE AL APÉNDICE 1 DEL ANEJO 1 DEL ATP.

•ESTA PLACA PUEDE SER INSTALADA A PETICIÓN DEL INTERESADO POR EL ORGANISMO DE CONTROL O I.T.V AUTORIZADAS.
•LA PLACA DE CONFORMIDAD Y EL CERTICADO DEBERA SER ENTREGADAS A LOS ORGANISMOS CITADOS A PETICIÓN DE ELLOS CUANDO EL VEHÍCULO DEJE DE CUMPLIR LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS O AL FINAL DE SU PLAZO DE VALIDEZ

PLACA DE CERTIFICADO DE CONFORMIDAD ACORDE AL ATP (TRANSPORTE INTERNACIONAL)

- A.T.P. EN LETRAS LATINAS, SEGUIDAS DE “AUTORIZADO PARA EL TRANSPORTE DE MERCANCÍAS PERECEDERAS”

- AUTORIZACIÓN, SEGUIDO DEL SIGNO DISTINTIVO UTILIZADO EN LA CIRCULACIÓN INTERNACIONAL PARA CARRETERA) DEL ESTADO EN QUE HAYA SIDO CONCEDIDA LA AUTORIZACIÓN Y DE UN NÚMERO CIFRAS O LETRAS DE REFERENCIA DE LA MISMA.

- VEHÍCULO, SEGUIDO DE UN NÚMERO INDIVIDUAL QUE PERMITA IDENTIFICAR EL VEHÍCULO EN CUESTIÓN (Nº DE FABRICACIÓN)

- IDENTIFICACIÓN A.T.P., SEGUIDO DE LA MARCA DE IDENTIFICACIÓN CORRESPONDIENTE A LA CLASE Y CATEGORIA DEL VEHÍCULO.

- VALIDO HASTA, SEGUIDO DE LA FECHA(MES Y AÑO) EN QUE EXPIRA LA AUTORIZACIÓN DEL VEHÍCULO EN CUESTIÓN.

a	**ATP**	AUTORIZADO PARA EL TRANSPORTE DE MERCANCÍAS PERECEDERAS
b	AUTORIZACIÓN: [GB-LR-456789] *	
c	VEHÍCULO: [AB12C987] *	
d	IDENTIFICACIÓN ATP: **[RNA]** *	
e	VÁLIDO HASTA EL: [11-1985] *	

[Las indicaciones entre corchetes son a título de ejemplo]

CONCLUSIONES

•VEHÍCULO MATRICULADO EN ESPAÑA , QUE REALIZA TRANSPORTE DE MERCANCÍAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, PÚBLICO O PRIVADO COMPLEMENTARIO, DEBERA LLEVAR EN EL VEHÍCULO UN CERTIFICADO DE CONFORMIDAD OTORGADO POR EL ORGANISMO OFICIAL DE CONTROL Y EN EL EXTERIOR DEL VEHÍCULO ADEMAS DE LAS MARCAS DE IDENTIFICACIÓN, UNA PLACA DE CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD.

•VEHÍCULO QUE REALIZA TRANSPORTE DE LAS MISMAS CARACTERISTICAS QUE EL ANTERIOR PERO DE AMBITO INTERNACIONAL, O MATRICULADO EN OTRO ESTADO DE LA PARTES CONTRATANTES , DEBERA LLEVAR EN EL VEHÍCULO UN CERTIFICADO DE CONFORMIDAD Y UNA PLACA DE CERTIFICACION DE CONFORMIDAD ACORDE CON EL PARRAFO 4 DEL, APENDICE 1 DEL ANEJO 1 DEL ATP.

•ESTA PLACA SUSTITUYE EL CERTIFICADO DE CONFORMIDAD PERO EL CERTIFICADO NO SUSTITUYE A LA PLACA CITADA.

CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS A TEMPERATURA REGULADA

- **EL OBJETO ES LA DE FIJAR LAS CONDICIONES COMUNES EN QUE DEBERÁ REALIZARSE EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS A TEMPERATURA REGULADA, EN LOS DISTINTOS TIPOS DE VEHÍCULOS ESPECIALES.**
  RD 2483/1986

- **ESTÁN OBLIGADOS A CUMPLIR LAS MEDIDAS HIGIÉNICO-SANITARIAS LAS PERSONAS FÍSICAS Y JURÍDICAS QUE REALIZAN OPERACIONES DE TRANSPORTE, POR CUENTA PROPIA O AJENA, DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS A TEMPERATURA REGULADA Y QUE CIRCULEN POR TERRITORIO NACIONAL.**

EL TRANSPORTE DE PRODUCTOS PARA AUTO-VENTA Y REPARTO QUEDA COMPRENDIDO EN EL ÁMBITO DE APLICACIÓN DE ESTAS CONDICIONES HIGIENICOSANITARIAS CON LAS EXCEPCIONES DEL ARTICULO 16 DEL REAL DECRETO 2483/1986.

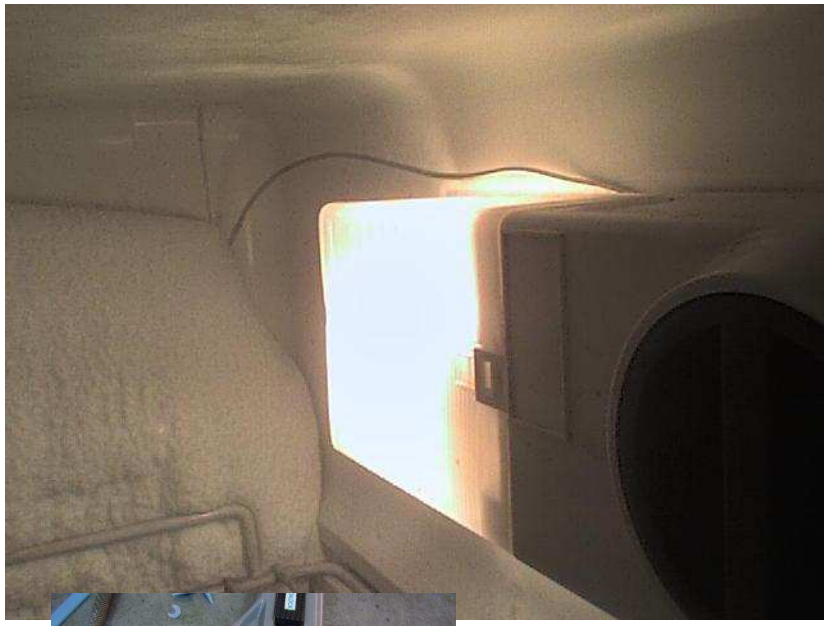
CONDICIONES COMUNES A LAS DIVERSAS CLASES DE VEHÍCULOS:
LA CAJA DE LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DESTINADOS A CONTENER LOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS DEBE ESTAR LIBRE DE CUALQUIER TIPO DE INSTALACIÓN O ACCESORIO QUE NO TENGA RELACIÓN CON LA CARGA O SISTEMA DE ENFRIAMIENTO Y/O CALEFACCIÓN DE LOS PRODUCTOS Y, EN EL CASO DE CAMIONES, SIN COMUNICACIÓN CON LA CABINA DEL CONDUCTOR

LAS PARTES INTERIORES DE LA CAJA, INCLUYENDO TECHO Y SUELO, DEBEN ESTAR FABRICADAS A BASE DE MATERIALES RESISTENTES A LA CORROSIÓN, IMPERMEABLES, IMPUTRESCIBLES Y FÁCILES DE LIMPIAR, LAVAR Y DESINFECTAR.

•LAS PAREDES Y TECHOS INTERIORES DEBEN SER LISAS Y CONTINUAS NO PRESENTANDO GRIETAS NI ÁNGULOS QUE DIFICULTEN LA LIMPIEZA, LAVADO Y DESINFECCIÓN, Y ESTAR DESPROVISTAS DE ASPEREZAS, A EXCEPCIÓN DE TODO AQUELLO QUE SEA NECESARIO PARA EL EQUIPO Y DISPOSITIVO DE FIJACIÓN DE LA CARGA. ESTOS DISPOSITIVOS DEBEN SER ASIMISMO FÁCILES DE LIMPIAR, LAVAR Y DESINFECTAR.

•LOS MATERIALES DE TODO TIPO, SUSCEPTIBLES DE ENTRAR EN CONTACTO CON LOS PRODUCTOS TRANSPORTADOS, DEBEN CUMPLIR CON LAS DISPOSICIONES LEGALES VIGENTES Y SER INCAPACES DE ALTERAR LOS PRODUCTOS O COMUNICARLES PROPIEDADES NOCIVAS O ANORMALES DURANTE SU VIDA DE SERVICIO.

EL CONJUNTO DE LOS DISPOSITIVOS DE CIERRE DE LOS VEHÍCULOS Y DE VENTILACIÓN Y CIRCULACIÓN DE AIRE DEBEN PERMITIR EL TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS SIN QUE SE DEPOSITE EN ÉSTOS CUALQUIER TIPO DE SUCIEDAD O CONTAMINACIÓN



LOS VEHÍCULOS DEBEN ESTAR EQUIPADOS CON UN DISPOSITIVO APROPIADO DE MEDIDA Y REGISTRO DE LA TEMPERATURA INTERIOR DE LA CAJA. LA ESFERA O ELEMENTO DE LECTURA DEL DISPOSITIVO DEBE DE IR MONTADO EN UN LUGAR FÁCILMENTE VISIBLE.

EN LOS VEHÍCULOS CISTERNA QUE PUEDEN TENER UNO O VARIOS COMPARTIMENTOS, CADA UNO DE ÉSTOS TENDRÁ,POR LO MENOS, UNA BOCA DE HOMBRE Y UNA BOCA DE VACIADO.

CUANDO HAYA VARIOS COMPARTIMENTOS DEBEN DE ESTAR SEPARADOS UNOS DE LOS OTROS POR TABIQUES VERTICALES.

LAS CAJAS DE LOS VEHÍCULOS DEDICADOS AL TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS DEBEN ESTAR EN TODO MOMENTO EN PERFECTO ESTADO DE CONSERVACIÓN, HIGIENE Y LIMPIEZA, POR LO QUE SI ES PRECISO DEBEN LAVARSE, DESINFECTARSE Y, EN SU CASO, DESODORIZARSE, ANTES DE PROCEDER A SU CARGA.

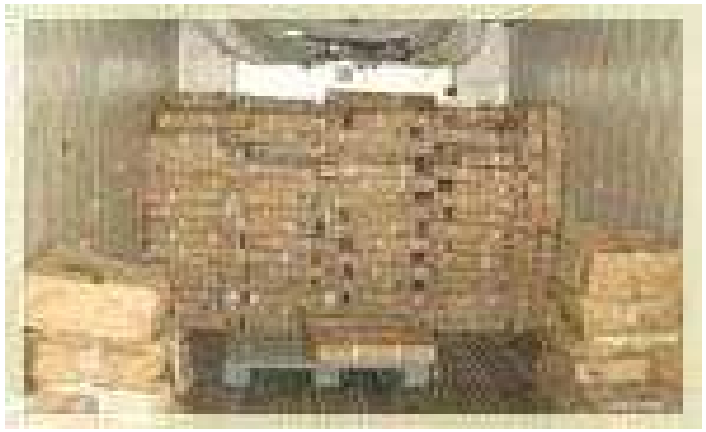
EL AGUA EMPLEADA PARA LA LIMPIEZA DE LAS CISTERNAS Y DE LAS CAJAS DE LOS VEHÍCULOS DEBE DE SER POTABLE O SANITARIAMENTE PERMISIBLE.
LOS DETERGENTES Y DESINFECTANTES DEBEN DE ESTAR AUTORIZADOS Y SE APLICARÁN EN LAS DOSIS Y CONDICIONES QUE ESTABLECE EL RD 2816/1993.

LA DESINFECCIÓN DE LAS CAJAS DE LOS VEHÍCULOS, CISTERNAS O CONTENEDORES SE EFECTUARÁ POR PERSONAL IDÓNEO CON LOS PROCEDIMIENTOS ADECUADOS, OBSERVANDO LAS PRESCRIPCIONES DE USO RECOMENDADAS PARA CADA DESINFECTANTE, ESPECIALMENTE CUANDO SE APLIQUEN SOBRE SUPERFICIES QUE PUEDEN ENTRAR EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.

EN NINGÚN CASO DEBEN DESINFECTARSE LOS VEHÍCULOS CONTENIENDO ALIMENTOS O PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

CONDICIONES DE TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS

EN LOS TRANSPORTES DE PRODUCTOS CONGELADOS Y ASIMISMO CUANDO ELLO RESULTE PRECISO EN EL DE PRODUCTOS REFRIGERADOS, LA TEMPERATURA, EN EL MOMENTO DE LA CARGA, DEBERÁ SER LA CORRESPONDIENTE A LA EXIGIDA EN EL TRANSPORTE.



PODRÁN TRANSPORTARSE SIMULTÁNEAMENTE DIFERENTES ALIMENTOS O PRODUCTOSA ALIMENTARIOS CON LA CONDICIÓN DE QUE LAS TEMPERATURAS DE TRANSPORTE DE CADA UNO, SEAN COMPATIBLES ENTRE SÍ Y QUE NINGUNA DE ESTAS MERCANCÍAS PUEDA SER CAUSA DE ALTERACIÓN O MODIFICACIÓN DE LAS OTRAS (OLORES, POLVO, CONTAMINACIONES, Y PARTÍCULAS ORGÁNICAS O MINERALES.

LOS ALIMENTOS O PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE, POR SUS CARACTERISTICAS NO VAYAN DEBIDAMENTE PROTEGIDOS CON UN ENVASE O EMBALAJE NO PUEDEN COLOCARSE DIRECTAMENTE SOBRE EL SUELO DEL VEHÍCULO, NI SOBRE CUALQUIER TIPO DE PROTECCIÓN DEL
MISMO, SUSCEPTIBLE DE SER PISADA.

EL TRANSPORTISTA DEBERÁ PROVEERSE DE LA DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE ACORDE A LOS ALIMENTOS TRANSPORTADOS, CUANDO ASÍ ESTE REGLAMENTADO.

DURANTE EL TRANSPORTE DEBE DE CUMPLIRSE SU OBJETIVO PRINCIPAL, QUE CONSISTE EN MANTENER LA TEMPERATURA EXIGIDA DEL MISMO, LO QUE ES RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DEL TRANSPORTISTA.
SE PONDRÁ EN MARCHA EL EQUIPO FRIGORIFICO DEL VEHÍCULO, Y SE CERRARAN SUS PUERTAS CUANDO NO SE ESTÉN EFECTUANDO LAS OPERACIONES DE CARGA Y DESCARGA DEL MISMO.

EL TERMOSTATO DEL EQUIPO FRIGORIFICO DEL VEHÍCULO DEBERÁ GRADUARSE A LA TEMPERATURA CORRESPONDIENTE DE TRANSPORTE

NORMAS DE CONTROL

UNA DE LAS ACTIVIDADES DE PREVENCIÓN DE LOS RIESGOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS, ES EL CONTROL DE LOS VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN ALIMENTOS A TEMPERATURA REGULADA DEBIENDO DE COMPROBARSE EN EL TRANSCURSO DE LAS INSPECCIONES ASPECTOS RELACIONADOS TANTO CON LA AUTORIZACIÓN DEL VEHÍCULO COMO CON LAS CONDICIONES HIGÍENICOSANITARIAS DE LOS MISMOS

ES IMPORTANTE VERIFICAR QUE LAS PRÁCTICAS DURANTE LAS OPERACIONES DE CARGA, DESCARGA Y DURANTE EL TRANSPORTE PROPIAMENTE DICHO SEAN LAS CORRECTAS, DE FORMA QUE SE GARANTICEN LAS TEMPERATURAS Y REQUISITOS EXIGIBLES PARA CADA UNO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS TRANSPORTADOS

PROHIBICIONES DURANTE EL TRANSPORTE

- TRANSPORTAR ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS JUNTO O ALTERNATIVAMENTE CON SUSTANCIAS TÓXICAS O PELIGROSAS, PLAGUICIDAS U OTROS AGENTES DE PREVENCIÓN Y EXTERMINACIÓN.

- TRANSPORTAR PARTIDAS DE ALIMENTOS ALTERADOS O CONTAMINADOS, JUNTO CON OTROS APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO.

LOS PRODUCTOS PROCEDENTES DE DEVOLUCIONES O QUE HAYAN SUPERADO SU FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE PODRÁN SER TRANSPORTADOS JUNTO CON OTROS APTOS PARA EL CONSUMO, SIEMPRE QUE NO ALTEREN O CONTAMINEN A ESTOS ÚLTIMOS.

EMPLEAR EN EL TRANSPORTE CUALQUIER TIPO DE INSTALACIÓN FRIGORIFICA, CALORIFICA O DE AISLAMIENTO NO AUTORIZADO PARA ESTE FIN O FLUIDOS FRIGORIFICOS NO APROBADOS CON CARÁCTER GENERAL O ESPECIFICO POR LAS AUTORIDADES CORRESPONDIENTES.

TRANSPORTAR ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS DISPUESTOS PARA LA VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR FINAL QUE NO ESTÉN DEBIDAMENTE ENVASADOS, ETIQUETADOS O IDENTIFICADOS DE ACUERDO CON LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA O NORMAS DE CALIDAD.

EN NINGÚN CASO PUEDEN TRANSPORTARSE PERSONAS O ANIMALES EN LAS CAJAS DE LOS VEHÍCULOS, DEFINIDOS EN ESTA REGLAMENTACIÓN.

.

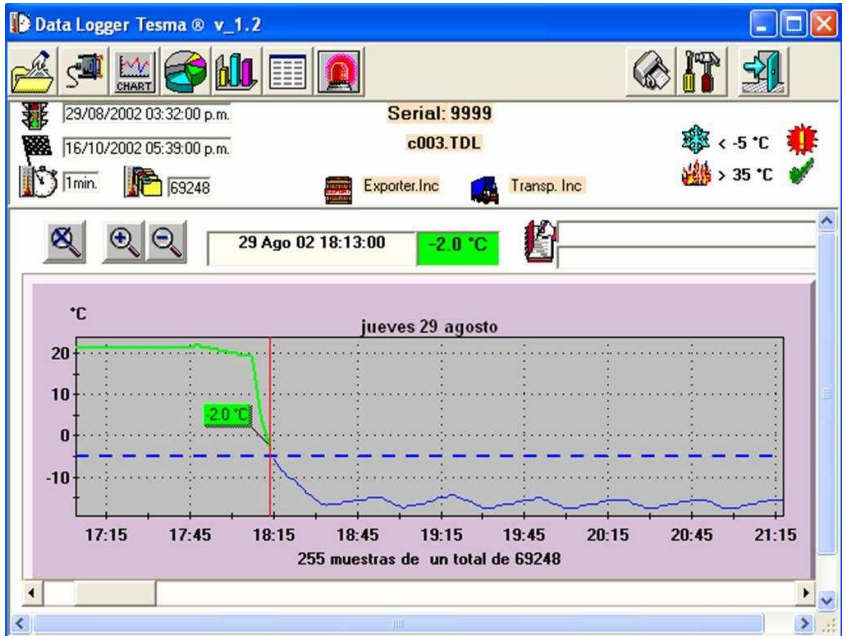
DEJAR FUERA DE SERVICIO EL EQUIPO DE PRODUCCIÓN DE FRÍO DURANTE EL TRANSCURSO DEL TRANSPORTE

EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENARIOS QUE, CONFORME A LA NORMATIVA ESPECIFICA APLICABLE, DEBA HACERSE A TEMPERATURA REGULADA NO PODRÁ REALIZARSE EN VEHÍCULOS DISTINTOS DE LOS AUTORIZADOS, EXCEPTO EL TRANSPORTE DEL PESCADO FRESCO DESDE EL PUERTO O LONJA A LAS INDUSTRIAS QUE PODRÁ HACERSE EN VEHÍCULOS ABIERTO Y PROTEGIDOS CON LONAS SIEMPRE QUE EL RECORRIDO NO SUPERE LOS 30 KM Y EN TODO CASO SE MANTENGA LA TEMPERATURA DE ENTRE 0 Y 7 GRADOS Cº. RD 1521/1984

EL TRANSPORTE FRIGORIFICO DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS, JUNTO CON OTROS PRODUCTOS QUE NO TENGAN CARÁCTER ALIMENTARIO.

LOS VEHÍCULOS QUE REALICEN TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS A TEMPERATURA REGULADA CONTARÁN CON UN DISPOSITIVO APROPIADO DE MEDIDA Y REGISTRO DE LA TEMPERATURA , TERMÓMETRO ,EN EL INTERIOR DEL VEHÍCULO Y FÁCILMENTE VISIBLE.

LOS VEHÍCULOS DE LAS CLASES RRC,FRC,Y FRF, ESTÁN OBLIGADOS A INSTALAR UN TERMÓGRAFO EN EL INTERIOR DE LA CAJA CUANDO TRANSPORTEN ULTRACONGELADOS DESTINADOS A LA ALIMENTACIÓN HUMANA Y NO SEA DISTRIBUCIÓN LOCAL. RD 1101/1991 y RD 237/2000



DURANTE LA INSPECCIÓN DE LOS VEHÍCULOS SE COMPROBARA LA VERIFICACIÓN PERIÓDICA DE LOS REGISTRADORES DE TEMPERATURA O AL MENOS CADA DOS AÑOS, CUANDO LO LLEVEN INCORPORADOS. RD 889/2006, ITC 3701/2006.

LEGISLACIÓN APLICABLE SOBRE APARATOS DE MEDIDA

LEY 3/1985, SOBRE EL CONTROL METROLÓGICO DEL ESTADO ,ASÍ COMO SUS INSTRUMENTOS, MEDIOS Y APARATOS, QUE SIRVAN PARA MEDIR ENTRE OTROS LA TEMPERATURAS DE LAS CAJAS DE LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS A TEMPERATURA REGULADA.
RD 1616/1985, SOBRE LAS NORMAS REGULADORAS DE LA METROLÓGIA. REGLAMENTO CE 27/2005N SOBRE EL CONTROL DE LAS TEMPERATURAS EN LOS MEDIOS DE TRANSPORTE. EL 889/2006 DESARROLLANDO LA LEY 3/1985. ORDEN ITC 3701/2006 SOBRE REGISTRADORES DE TEMPERATURAS

INFRACCIONES

CONCEPTO	NORMAS INFRINGIDAS	NORMA SANCIONAD.	NT.	P. SANCIÓN	CUANTÍA DE LA SANCIÓN
Transportar mercancías perecederas en vehículos o recipientes que no reúnen las condiciones técnicas exigibles.	Anexo 1 ATP	Art.140.26.1 LOTT	MG	Art.143.1.g LOTT	**2.001 € Resp.: Tta. y exp. o persona que contrate con el Tta.**
Carecer del certificado de conformidad para el transporte de mercancías perecederas o tenerlo caducado o falseado.	Anexo 1 ATP Art.7 del R.D.237/2000 (BOE 16-3)	Art.140.26.2 LOTT	MG	Art.143.1.g LOTT	**2.001 € Resp.: Tta. y exp. o persona que contrate con el Transportista**

CONCEPTO	NORMAS INFRINGIDAS	NORMA SANCIONAD.	NT.	P. SANCIÓN Art.199 ROTT	CUANTÍA DE LA SANCIÓN
Cargar productos, que necesiten una temperatura durante el transporte, a ura temperatura distinta de la exigida durante el mismo.	ATP	Art.140.26.3 LOTT	MG	Art.143.1.g LOTT	**2.001 € Resp.: Exp. o persona que contrate con el Transportista**
Transportar productos que necesiten regulación de temperatura durante el transporte, a una temperatura distinta de la exigida durante el mismo.	Anexos 2 y 3 ATP	Art.140.26.4 LOTT	MG	Art.143.1.g LOTT	**2.001 € Resp.: Transportista**
Efectuar maniobras de transporte, carga o descarga en condiciones distintas a las exigidas en los Reglamentos que regulen tales circunstancias.		Art.140.26.5 LOTT	MG	Art.143.1.g LOTT	**2.001 € Resp.: Transportista, expedidor o destinatario**
Realización de transportes de mercancías perecederas con vehículos que carezcan de la placa de certificación de conformidad.	Anexo 1 ATP Art.6 del R.D.237/2000 (BOE 16/3)	Art.141.26 LOTT	G	Art.143.1.d LOTT	**401 € Resp.: Transportista**

CONCEPTO	NORMAS INFRINGIDAS	NORMA SANCIONAD.	NT.	P. SANCIÓN Art.199 ROTT	CUANTÍA DE LA SANCIÓN
Transportar productos alimenticios incumpliendo las condiciones de sanidad o higiene legal o reglamentariamente establecidas.		Art.140.26.6 LOTT			**Competencia autoridades sanitarias**
No llevar a bordo del vehículo los documentos obligatorios relativos al mismo, poseyéndolos.	Anexo 1 ATP Art. 7 RD 237/00 (BOE 16-3)	Art.142.24.1 LOTT	L	Art.143.1.a LOTT	**100 € Resp.: Transportista**
No llevar en el vehículo las marcas de identificación e indicaciones reglamentarias o llevarlas en lugares distintos a los establecidos.	**Anexo 1 ATP**	**Art.142.24.2 LOTT Art.199 ROTT**	**L**	**Art.143.1.a LOTT Art.201 ROTT**	**100 € Resp.: Transportista**

TRANSPORTE DE CARNES Y DERIVADOS

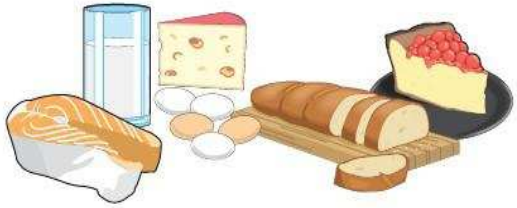
TEMPERATURA DE TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS

CARNE Y DERIVADOS			
PRODUCTO	**REFRIGERACIÓN**	**CONGELACIÓN**	**OBSERVACIONES**
CARNE FRESCA			
CANALES	≤ 7° C	≤ –12° C	
DESPOJOS	≤ 3° C	≤ –12° C	
PRODUCTOS CÁRNICOS			
TRATADOS TÉRMICAMENTE (COCIDOS)	0-5° C		Se mantendrán a las temperaturas previstas para aquellos en los que se especifique

TEMPERATURA DE TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS

PRODUCTO	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	OBSERVACIONES
CARNE PICADA Y PREPARADOS CÁRNICOS			
CARNE PICADA	≤ 2° C	≤ –18° C	
PREP. CÁRNICOS	Carne Fresca ≤ 7° C Aves de Corral ≤ 4° C Despojos ≤ 3° C Carne Picada ≤ 2° C	≤ –18° C	Los preparados a partir de despojos y de carne picada, se podrán mantener hasta 4° C.
CARNE DE AVE			
CARNE DE AVE	≤ 4° C	≤ –12° C	

PRODUCTO	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	OBSERVACIONES
CARNE DE CONEJO DOMESTICO Y CAZA DE GRANJA			
CONEJO	≤ 4° C	≤ –12° C	
CAZA DE GRANJA	Aves ≤ 4° C Mamíferos ≤ 7° C Despojos ≤ 3° C	≤ –12° C	
CARNE DE CAZA SILVESTRE			
CAZA MAYOR	≤ 7° C	≤ –12° C	En piezas enteras sin desollar, en el transporte hasta sala tratamiento: Hasta 7 días postmorten –1° C < T < 7° C Hasta 15 días postmorten –1° C < T < 1° C
CAZA MENOR	≤ 4° C	≤ –12° C	



PESCA, COMIDAS PREPARADAS, LACTEOS, PANADERIA, PASTELERIA Y OVOPRODUCTOS

PRODUCTO	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	OBSERVACIONES
PRODUCTOS DE LA PESCA			
PESCA	Tª fusión del hielo	≤ –18º	En transporte congelado: Tolerancia de 3ºC
MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS	3-10º C (Recomendado)		
COMIDAS PREPARADAS			
COMIDAS PREPARADAS	≤ 8º C consumo antes de 24 h ≤ 4º C consumo posterior a 24 h	≤ –18º C	≥ 65º C para comidas calientes

PRODUCTO	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	OBSERVACIONES
LÁCTEOS			
LECHE PASTERIZADA	≤ 6° C		Tolerancia 2°C en entregas a comercio minorista o a domicilio
LECHE CRUDA	≤ 4° C 24 h máximo		
LECHE CONCENTRADA	≤ 6° C		
QUESOS (Frescos y Blancos)	Conservar en frío		
NATA	≤ 8° C	≤ –15° C Congelada ≤ –30° C Ultracongelada	
YOGUR	1-8° C		Excepto para los pasteurizados tras fermentación
CUAJADA	≤ 8° C		Refrigerada (ya sea pasterizada o UHT, varían en los días de conservación)
HELADOS GRANIZADOS	—	≤ –18° C 0° C	En transporte de helados, tolerancia de 4° C

PRODUCTO	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	OBSERVACIONES
PRODUCTOS CONFITERÍA Y PASTELERÍA			
CONFITERÍA Y PASTELERÍA	0-5° C		Sólo en los que deban llevar la fecha de caducidad
ULTRACONGELADOS			
ULTRACONGELADOS		≤ –18° C	Tolerancia de 3° C durante breves períodos de tiempo
OVOPRODUCTOS			
OVOPRODUCTOS	4° C	Congelados ≤ –12° C Ultracongelados ≤ –18° C	

NORMAS RELATIVAS A LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

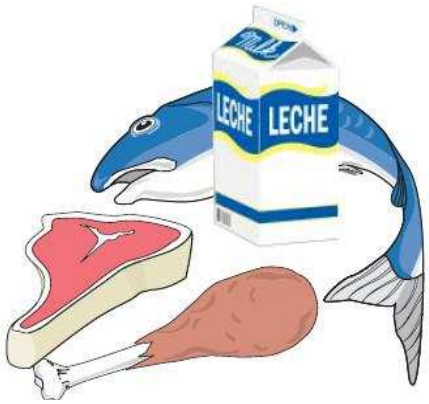
LAS EMPRESAS DEL SECTOR ALIMENTARIO GARANTIZARÁN QUE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DISPONGAN DE UNA FORMACIÓN ADECUADA EN HIGIENE DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON SU ACTIVIDAD LABORAL.

LA FORMACIÓN Y SUPERVISIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS, ESTARÁN RELACIONADAS CON LA TAREA QUE REALIZAN Y CON LOS RIESGOS QUE CONLLEVAN SUS ACTIVIDADES PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARÍA. LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN SE DEBERÁN DESARROLLAR Y, EN SU CASO, IMPARTIR: POR LA PROPIA EMPRESA O POR UNA EMPRESA O ENTIDAD AUTORIZADA POR LA AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE.

LA AUTORIDAD COMPETENTE APROBARÁ Y CONTROLARÁ LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN IMPARTIDOS POR LAS EMPRESAS Y ENTIDADES AUTORIZADAS CON EL FIN DE COMPROBAR QUE SE ESTÁ IMPARTIENDO EL NIVEL DE FORMACIÓN ADECUADO A LOS MANIPULADORES.

NO ES OBLIGATORIO LLEVAR EN EL VEHÍCULO NINGÚN DOCUMENTO QUE JUSTIFIQUE HABER SUPERADO LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN IMPARTIDOS POR LAS EMPRESAS AL PERSONAL QUE MANIPULE LOS ALIMENTOS.

REAL DECRETO 202/2000



IDENTIFICACIÓN Y ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

PRODUCTOS ENVASADOS RD 1334/1999

INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO:

1. DENOMINACIÓN DE VENTA
2. LISTA DE INGREDIENTES
3. INDICACIÓN CUANTITATIVA DE CIERTOS INGREDIENTES
4. GRADO ALCOHÓLICO. EN BEBIDAS CON UNA GRADUACIÓN EN VOLUMEN SUPERIOR A 1.2%
5. CANTIDAD NETA
6. FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA O FECHA DE CADUCIDAD
7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y UTILIZACIÓN
8. MODO DE EMPLEO (CUANDO SEA NECESARIO)
9. IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA
10. LOTE Y LUGAR DE ORIGEN DEL MISMO

PRODUCTOS SIN ENVASAR

SON AQUELLOS PRODUCTOS QUE SE PRESENTAN SIN ENVASAR PARA LA VENTA AL CONSUMIDOR FINAL Y LOS ENVASADOS EN LOS LUGARES DE VENTA A PETICIÓN DEL COMPRADOR

INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO

1. DENOMINACIÓN DE VENTA
2. CATEGORÍA DE CALIDAD
3. CLASE O TIPO DE CANAL DE PROCEDENCIA Y DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA PIEZA.(Carnes)
4. FORMA DE PRESENTACIÓN COMERCIAL.(Pesca y Acuicultura)
5. CUANTIFICACIÓN DE INGREDIENTES. Art 8 del RD 1334/1999
6. GRADO ALCOHÓLICO. Bebidas con graduación superior al 1.2%
7. REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LAS DISPOSICIONES ESPECIFICAS CORRESPONDIENTES
8. LISTA DE INGREDIENTES. Productos ecológicos los que estén obligados.

PRODUCTOS DE LA PESCA
CONGELADOS ULTRACONGELADOS

RD 1380/2002

1. **DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA ESPECIE**
2. **MÉTODO DE PRODUCCIÓN. (Pescado en aguas dulces; criado o acuicultura o marisqueo)**
3. **ZONA DE CAPTURA O DE CRIA**
4. **FORMA DE PRESENTACIÓN COMERCIAL.(Entero, filete etc)**
5. **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO. (Producto Congelado)**

EN EL CASO DE VENTA A GRANEL O FRACCIONADA, LA INFORMACIÓN DEL PRODUCTOR DEBE CONSERVARSE HASTA EL FINAL DE SU VENTA, PARA PERMITIR UNA CORRECTA IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO.

Producto
Dado que los nombres comerciales de un pescado pueden ser diferentes dentro del mismo país, e incluso dentro de una misma región, se añaden a éstos el nombre científico que es invariable en todo el mundo. (De esta manera se evitarán engaños como en el caso o los merluzos del "Senegal" o los de "Angola" por ejemplo).
Peso Neto
Sólo para el caso de productos envasados
Expedidor
En este apartado deberá indicarse quién realiza la primera venta. Además del nombre se hará constar el número de registro sanitario o su dirección.
(*) Fecha de expedición y clasificación para productos procedentes de 3ª países.
PRODUCTO: MERLUZA
PESO: 9 Kg.
Expedidor: Sociedad Pesquera
Domicilio: C/ Ribagorza
* R.S.I.: 9.598.56
NOMBRE CIENTIFICO: MERLUCCIUS MERLUCCIUS
PAIS DE ORIGEN: ESPAÑA
CALIBRE: 3
FRESCURA: E A B
FECHA: NOV. 2001
OBTENCIÓN: EXTRACTIVA
PRESENTACIÓN: FL.
PRECIO: 1,580 Ptas./Kg.
9,5 € Kg.
Origen
Sirve diferenciar el pescado capturado por nuestros pescadores de los foráneos.
Calibre
Numerados del 1 al 5, según las especies, el calibre normaliza el tamaño de los ejemplares que van en la caja (el 1 corresponde a los calibres mayores).
Obtención
Se deberá diferenciar entre "pesca extractiva" o "acuicultura".
Frescura
La frescura determina el grado de conservación de las cualidades originarias del pescado. Existen 3 tipos: Extra, A y B. Se determinará por primera vez para la primera venta.
Modo de presentación
Se deberá indicar la manera de preparación o tratamiento de cocción, en el caso en que éste se haga, exigiendo las siguientes abreviaturas para las más comunes:
Evs.: enviscerado
C/c.: Con cabeza
S/c.: Sin cabeza
Fl.: Filetead
cc.: Cocido.

PRODUCTOS ENVASADOS POR MINORISTAS

SON AQUELLOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE SE ENVASAN POR LOS TITULARES DEL COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACIÓN, PARA SU VENTA INMEDIATA.

INFORMACIÓN OBLIGATORIA DEL ETIQUETADO:

1. **DENOMINACIÓN DE VENTA**
2. **LISTA DE INGREDIENTES**
3. **EN BEBIDAS CON UNA GRADUACIÓN EN VOLUMEN SUPERIOR AL 1.2% , EL GRADO ALCOHÓLICO**
4. **FECHA DE DURACIÓN O FECHA CADUCIDAD**
5. **CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y UTILIZACIÓN**
6. **MODO EMPLEO, (Cuando sea necesario)**
7. **IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA**
8. **LUGAR DE ORIGEN**

ENVASES DE MATERIALES DE PLÁSTICOS

- EL ETIQUETADO DE BOLSAS Y OTROS ENVASES DE MATERIALES PLÁSTICOS TRANSPARENTES O INCOLOROS QUE PERMITEN A SIMPLE VISTA UNA IDENTIFICACIÓN NORMAL DEL PRODUCTO Y QUE CONTENGAN FRUTAS, HORTALIZAS, TUBÉRCULOS O FRUTOS SECOS SE DEBERA INDICAR:

1. DENOMINACIÓN DE VENTA
2. CATEGORÍA DE CALIDAD
3. LA VARIEDAD Y EL ORIGEN
4. CANTIDAD NETA
5. IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA.